

VAUVY

TRAITEUR

CARTE DES PIÈCES COCKTAIL

2025 - 2026

---

# TABLE DES MATIÈRES

---

Pièces végétariennes	2
Pièces de la mer	2
Pièces non végétariennes	3
Petits viennois et navettes	4
Mini-quiches	5
Pièces chaudes	5
Petits plats chauds	6
Salades individuelles	7
À partager	7
Pièces sucrées	9
Desserts individuels	10
Informations de commande et coordonnées	11

---

# NOS PIÈCES SALÉES

---



Foie gras de canard mi-cuit pain d'épices et figue



Mini fajitas de poulet cajun et guacamole



Blinis cœur de saumon et crème citronnée



Tomate, mozzarella et basilic



Tartare de saumon

# PIÈCES VÉGÉTARIENNES

À partir de 2,36€ la pièce

Saison

---

Sablé parmesan aux olives et légumes confits	À l'année
Blinis méditerranéen au pesto, tomate confite et œuf de caille	À l'année
Cake piquillos, perles de poivrons et crème légère au bleu	À l'année
Tartelette à la provençale	À l'année
Tartelette crémeux d'avocat aux épices, perles de yuzu et jeunes pousses	À l'année
Tomate séchée, mozzarella et basilic	Automne/Hiver
Tuile de Châtaigne, crémeux de butternut et mini girolles	Hiver
Tomate, mozzarella et basilic	Printemps/Été
Trio de melons	Été

# PIÈCES DE LA MER

À partir de 2,36€ la pièce

Saison

---

Blinis cœur de saumon et crème citronnée	À l'année
Blinis saumon, concombre et gingembre confit	À l'année
Blinis, poulpe mariné aux herbes, olive et shiso pourpre	À l'année
Blinis, tarama corail d'oursin et œufs de saumon	À l'année
Pomme grenaille, saumon gravlaks et ricotta aux herbes	À l'année
Pomme de terre vitelotte, crème citronnée et œufs d'avruga	À l'année
Gambas et crème légère à l'anis	À l'année
Feuille de sucrine, gambas au sésame et tartare de wakamé	À l'année
Tataki de thon mariné à la citronnelle, pointe de cébette	À l'année
Sucrine, médaillon de homard et mayonnaise légère à l'estragon	À l'année
Sucrine croquante, thon et crème de Wasabi	À l'année
Radis noir, thon mariné, crème de raifort et sésame noir	Automne/Hiver

---

# PIÈCES NON VÉGÉTARIENNES

À partir de 2,36€ la pièce

Saison

---

Bœuf mariné au chimichurri	À l'année
Brochette de raisin sans pépins et magret de canard	À l'année
Foie gras de canard mi-cuit pain d'épices et figue	À l'année
Couronne de foie gras, pain d'épices et chutney mangue	À l'année
Mini fajitas de poulet cajun et guacamole	À l'année
Mini tacos de bœuf	À l'année
Chaud-froid de volaille à l'estragon	À l'année
Sucrine poulet cajun, oignons frits et tomate	À l'année
Brochette de melon et jambon de Parme	Été

# PETITS SANDWICHS AU PAIN VIENNOIS

À partir de 4,13€ la pièce

Les petits viennois sont équivalents 2 bouchées

Saison

---

Lobster roll - Petit sandwich au homard avec une mayonnaise aux herbes	À l'année
Petit viennois saumon fumé, cream cheese, concombre et sucrine	À l'année
Petit viennois brie de Meaux, roquette, crème de balsamique et beurre demi-sel	À l'année
Petit viennois au brie à la truffe, roquette et crème de balsamique	À l'année
Petit viennois pesto, tomate, mozzarella et rucola	À l'année
Petit viennois poulet, romaine, cheddar et mayonnaise sirop d'érable	À l'année
Petit viennois poulet, tomate confite, romaine et mayonnaise à l'estragon	À l'année
Petit viennois à la tapenade d'olive, poulet rôti, parmesan et pousse d'épinard	À l'année

# NAVETTES

À partir de 4,13€ la pièce

Les navettes sont équivalentes 2 bouchées

Saison

---

Navette saumon	À l'année
Navette foie gras	À l'année
Navette jambon de Parme	À l'année
Navette jambon de dinde et mayonnaise au curry	À l'année
Navette à la viande de grison et aux oignons confits	À l'année

---

# MINI-QUICHES

Serviées chaudes ou froides

Les mini-quiches sont équivalentes 2 bouchées

Saison

---

Petite quiche féta et légumes de saison	À l'année
Petite quiche aux poireaux et lait de coco	À l'année
Petite quiche au saumon	À l'année
Petite quiche lorraine	À l'année

# PIÈCES CHAUDES

À partir de 2,36€ la pièce

Saison

---

Assortiment Vauvy's Burger - Équivalent 2 pièces	À l'année
Mini hotdog, moutarde légère et oignons frits	À l'année
Gyoza de volaille, sauce soja et vinaigre de grenade	À l'année
Gyoza végétarien, sauce soja et vinaigre de grenade	À l'année
Cromesquis de foie gras et truffe	À l'année
Pruneau d'Agen et poitrine fumée au romarin	À l'année
Croque-Monsieur Alain Vauvy - Équivalent 4 pièces	À l'année
Nécessite un grille-viande ou une machine à panini	
Croque-Monsieur Alain Vauvy à la truffe noire - Équivalent 4 pièces	À l'année
Nécessite un grille-viande ou une machine à panini	
Focaccia à la Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano AOP, roquette et huile de truffe	À l'année
Nécessite la présence d'un chef	
Choripan : Mini hot-dog argentin au chimichurri	À l'année
Nécessite la présence d'un chef	

---

# PETITS PLATS CHAUDS

À partir de 6,14€ la pièce

Les petits plats sont équivalents 4 bouchées

**Saison**

---

Ravioles de Royans, crème de basilic et parmesan	À l'année
Dos de cabillaud et poireaux à la crème	À l'année
Filet de bar rôti, jardinière de légumes et sauce vierge	À l'année
Saumon, purée de patate douce et sauce vierge	À l'année
Daube provençale et riz de Camargue	À l'année
Noix d'entrecôte de bœuf et écrasé de pomme de terre	À l'année
Parmentier de canard et pomme fruit	À l'année

# SALADES INDIVIDUELLES

À partir de 5,17€ la pièce

Toutes nos salades sont équivalentes 4 bouchées

Saison

## Salade de fusilli

Pâtes fusilli, mozzarella, tomates cerises, roquette, pesto, olives, pignons de pin

À l'année

## Salade de lentilles béluga

Lentilles béluga, fêta bio, tomates cerises, poivrons, œuf de caille et oignon

À l'année

## Salade de quinoa, petits légumes verts et halloumi

Quinoa, concombre, tomate, pousses d'épinard, brocolis, radis, menthe, halloumi, sauce vinaigrette aux agrumes

À l'année

## Salade de thon confit à l'huile d'olive

Salade de thon confit à l'huile d'olive, œuf, légumes grillés

À l'année

## Salade grecque

Roquette, feta AOP, concombre, tomates cerises, graines de grenades, éclats de pistache, olives noires, échalote, oignon rouge

À l'année

## Salade périgourdine

Foie gras de canard entier, confit de gésiers de canard, haricots verts, pomme de terre, œuf de caille, cerfeuil, noisettes, vinaigrette à la moutarde

À l'année

## Salade végétan de tagliatelles de légumes

Quinoa, chou rouge, pois chiches, carottes, courgettes et oignons rouges

À l'année

## Salade César

Filet de poulet grillé, parmesan râpé, croûtons, sauce césar

À l'année

## Coleslaw « Comme à New York »

Chou rouge et chou blanc, carotte râpée, mayonnaise, vinaigre de cidre

À l'année

## Salade crémeux de potimarron

Potimarron, poulet émincé, éclats de châtaigne, huile de noisette et petites pousses

Hiver

## Poké bowl saumon

Riz rond blanc, saumon cru mariné, avocat, mangue, graines de sésames blanches et noires

Printemps

## Salade de tomates, mozzarella et basilic

Un classique de saison accompagné d'une délicieuse huile d'olive

Eté

# À PARTAGER

À partir de 35€

Saison

Panier de crudités avec houmous pour 10 personnes

À l'année

Planche de charcuterie fine décorée - 1 Kg

À l'année

Planche de fromage affinés décorée - 1 Kg

À l'année

Planche de saumon, mini blinis et crème à l'aneth - 300gr

À l'année

# NOS PIÈCES SUCRÉES

---



Mini Paris-Brest



Mini Saint-Honoré



Feuillantine chocolat et framboises fraîches



Mini Mont-Blanc



Tartelette de fruits de saison

# PIÈCES SUCRÉES

À partir de 2,36€ la pièce

Saison

---

Mini chou vanille et éclats de pistache	À l'année
Mini chou aux fraises, crème vanille, coulis de mara des bois	À l'année
Mini chou Ispahan : litchi, framboise et pétales de rose	À l'année
Mini chou chocolat	À l'année
Mini chou café	À l'année
Mini chou caramel	À l'année
Mini Paris-Brest	À l'année
Mini tropézienne	À l'année
Mini opéra	À l'année
Mini forêt noire	À l'année
Croquant nuage de chocolat et pointe de thym	À l'année
Diamant citron	À l'année
Feuillantine chocolat et framboises fraîches	À l'année
Brochette de fruits de saison	À l'année
Tartelette chocolat intense	À l'année
Tartelette chocolat sésame à la fleur de sel	À l'année
Tartelette citron meringuée et zeste de citron vert	À l'année
Tartelette de fruits de saison	À l'année
Mini Mont-Blanc	Automne/Hiver
Mini Saint-honoré	Printemps
Assortiment de macarons	À l'année
Assortiment de mini muffin - Chocolat & caramel	À l'année
Financier amande	À l'année
Financier citron	À l'année
Financier chocolat	Printemps

---

# DESSERTS INDIVIDUELS

À partir de 4€ l'unité

Tous nos desserts individuels sont équivalents 4 bouchées

**Saison**

---

Tiramisu maison individuel

À l'année

Mousse au chocolat noir et cassonade

À l'année

Salade de fruits de saison

À l'année

# INFORMATIONS

---

## **Délais de commande**

Si vous désirez réaliser un de vos événements avec nous, et afin de garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits, veuillez passer votre commande au moins **72 heures à l'avance**.

## **Vos événements**

Notre service événementiel se tient à votre entière disposition pour répondre à toutes vos demandes concernant nos buffets, nos cocktails et toutes autres réceptions.

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone au **01 84 19 26 98** ou par e-mail à **contact@vauvy.fr**. Nous serions ravis de vous accompagner dans la création de moments mémorables.

## **CONTACTEZ-NOUS**

01 84 19 26 98 - Service événementiel  
09 73 89 91 57 - Boutique de Boulogne-Billancourt  
**contact@vauvy.fr**

---